

<<中餐烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<中餐烹调技术>>

13位ISBN编号：9787563712199

10位ISBN编号：7563712194

出版时间：2004-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：贾人卫

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中餐烹调技术>>

内容概要

《中餐烹调技术》是烹饪专业的一门专业课教材。

本书以职业活动为导向，以职业技能为核心，力图为学生更进一步的深造打下坚实的理论知识基础和操作技能基础。

本教材是以制作菜肴的工艺流程为主线来编写的。

全书分为十一章，分别介绍了烹调的起源和有关烹调的基础知识，烹饪原料的选择与初步加工，刀工、刀法的基础知识，有关配菜火候和对菜肴进行调味的知识，烹饪原料的初步熟处理和制汤，桂糊、上浆与勾芡，热菜的烹调方法和装盘等内容。

重点介绍了二十余种常用的热菜烹调技法和十余种甜菜的制作方法，以及相关的装盘知识与技术。

本书的主要特色是：第一，强调实用，基本在所有的技能介绍之后都有实际的例子。

第二，理论上有一定的创新，如关于刮刀深度的理论问题、甜菜制作的方法等。

第三，为让学生在更大的空间，可以举一反三，在所有的烹调技术实例之后都有“类似菜肴”等内容，以使结合当地的物产原料有选择地学习。

第四，对学习菜例的内容有所改变，不是单选某一地区的菜肴为主，而是涵盖了我国大部分的菜系，以烹调方法为主线来介绍菜例。

<<中餐烹调技术>>

书籍目录

第1章 中餐烹调基础知识 学习目标 第一节 烹调的起源与中国烹饪的发展过程 第二节 中国菜肴的特点 第三节 学习烹调技术的方法和要求 第四节 厨房设置 第五节 烹调的主要设备与工具 第六节 烹调在菜肴制作中的地位 本章小结 思考与练习第2章 烹饪原料的选择与初步加工 学习目标 第一节 正确选择原料的意义 第二节 正确选择原料的基本要求和方法 第三节 烹饪原料的初步加工 本章小结 思考与练习第3章 刀工、刀法基础知识 学习目标 第一节 刀工 第二节 刀法 第三节 原料成形 本章小结 思考与练习第4章 配菜 学习目标 第一节 配菜的类型、意义和基本要求 第二节 配菜的原则和方法 第三节 菜肴命名的要求和方法 第四节 宴席中整桌菜的配菜常识 本章小结 思考与练习第5章 火候 学习目标 第一节 火候的重要性和烹调过程中的热传递 第二节 加热对烹饪原料的作用与影响 第三节 火候的掌握 本章小结 思考与练习第6章 调味 学习目标 第一节 味觉与调味 第二节 味的种类 第三节 几种常用调味品的加工 第四节 调味的方式与调味的原则 第五节 调味品的盛装保管与合理放置 本章小结 思考与练习第7章 原料的初步熟处理 学习目标 第一节 焯水 第二节 过油 第三节 走红 第四节 汽蒸 本章小结 思考与练习第8章 制汤 学习目标 第一节 制汤的意义、种类和方法 第二节 制汤的关键 本章小结 思考与练习第9章 挂糊、上浆和勾芡 学习目标 第一节 挂糊、上浆、拍粉 第二节 勾芡 本章小结 思考与练习第10章 热菜的烹调方法第11章 热菜的装盘后记

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>